



# MENU À LA CARTE ET TABLE D'HÔTE

Café, thé ou tisane et dessert du jour sont inclus avec la table d'hôte.  
Cappuccino : +2.50\$ Espresso : +2\$ Beignets dessert : +2\$

## CHOIX DE SAUCE

### CARI ET LAIT DE COCO

Cari jaune légèrement relevé, parsemée d'herbes fraîches parfumées à la citronnelle et ail grillé, lait de coco.

### AIGRE-DOUCE

Sucrée et vinaigrée, aneth frais et fruit du moment, aromatisée de feuilles de citron, citronnelle grillée, tomates.

### GINGEMBRE CARAMÉLISÉ

Sucrée et salée, association de gingembre frais galanga et citronnelle, 5 épices, sauce de poisson Nuoc Mam.

### SATAY

Douce et salée, sauce crémeuse aux arachides et lait de coco, parfumée à l'aneth, citronnelle et ail grillé, touche sucrée de sauce hoisin et Tum Yum.

### ÉPICÉE AU BASILIC THAI

Saveur sucrée et salée au basilic thai au goût d'anis, citronnelle pimentée, soja et sauce aux haricots noirs.

### CHOW MEIN

Servi sur nouilles croustillantes, sauce provenant de notre bouillon à la volaille, oignon et ail grillé, pâte d'épices maison, 5 épices.

### PAD THAI

Nouilles de riz sautées, épicées à la thaïlandaise, pâte tamarin et sauce de poisson, garnies d'arachides et fèves germées, légumes.

### BOL À LA VIETNAMIENNE

Porc grillé, concombres, chou mariné, salade, menthe, vermicelles, arachides et nuoc mam.

### DUO DE GRILLADES

Porc et boeuf mariné à la sauce char siu au miel et citronnelle, accompagné de légumes sautés et riz frit.

### POULET GÉNÉRAL TAO

Poulet croustillant panko, sauce aigre-douce relevée au gingembre légèrement épicé.

## + CHOIX DE PROTÉINE

Poulet, porc ou bœuf et légumes

À la carte

16. 25.

Calmar et légumes

19. 28.

Crevettes et légumes

21. 30.

Fruits de mer

(crevettes, calmars, pétoncles et saumon)

24. 33.

Grand mélange du Chef

(poulet, bœuf, porc, crevettes, calmars, pétoncles, saumon)

26. 35.

Végétarien : légumes variés et tofu

Extra acajou 2\$

16. 25.

Poulet, bœuf ou Tofu

17. 26.

Crevettes

20. 29.

16. 25.

18. 27.

23. 32.

Identifiez toutes vos allergies ou restrictions alimentaires au moment de passer la commande.  
Nos plats peuvent contenir des allergènes sans être explicitement décrits dans le menu.  
La répétition des plats sera à vos frais. Nous ne pouvons garantir à 100% que nos plats ne contiennent pas de traces de produits allergènes. Nous ne sommes donc pas responsables des réactions allergiques.  
Merci de votre compréhension.



# MENU SOIR

	P	M	REPAS
<b>SOUPES</b>			
1 Wonton	5.	10.	14.
2 Saigonaïse (Nouilles aux œufs, porc bbq thaï, crevettes et légumes)	6.	12.	16.
3 Tonkinoïse au boeuf ou poulet	6.	12.	16.
4 Cari et lait de coco au poulet	7.	14.	18.
5 Cari et lait de coco aux fruits de mer	7.	14.	18.
6 Thaï aigre-piquante au poulet	7.	14.	18.
7 Végétariens : au choix (Saigonaïse, tonkinoïse, cari, thaï) avec légumes	6.	12.	16.
<b>ENTRÉES</b>			
8 Rouleaux impériaux (2) (4)	3.75 7.20		
9 Beignets à la crevette (2)	5.50		
10 Rouleaux de printemps (2)	10.		
11 Wontons frits (8)	7.		
12 Beignets aux légumes (2)	5.20		
14 Dumpling au Porc (4) (Sauce teriyaki sucrée épicée)	10.		

## SAUTÉS AU WOK

MENU À LA CARTE - TABLE D'HÔTE - MENU VÉGÉTARIEN

**SOUPES AU CHOIX** -Wonton  
- Soupe du moment

Thaï aigre-piquante +2\$ (poulet ou légumes)  
Tonkinoïse au boeuf +2\$ (ou légumes)

**ENTRÉES AU CHOIX** -Rouleaux impériaux ou végé (2)  
-Wontons frits (4)  
-Dumpling au Porc (2) (Sauce teriyaki sucrée épicée) +4\$  
-Beignet à la crevette (1) + 1 rouleau impérial  
-Beignet aux légumes (1) + 1 rouleau végé

Rouleau de printemps (1) +5\$

### Brevages

Boisson gazeuse	2.50
Jus de fruits	3.50
Eau minérale	3.
Cappuccino	3.50
Espresso	3.

### Desserts

Beignets (banane, pomme, ananas)	4.
Tapioca et lait de coco	3.
Biscuits aux amandes	3.
Dessert du jour	